



**ABERTO DAS 10H00 ÀS 01H00**  
**OPEN FROM 10:00 A.M. TO 01:00 A.M.**

## **COCKTAILS**

### **MENU CRONOLÓGICO**

#### **CHRONOLOGICAL MENU**

### **1870 - 1900**

#### **Tom Collins**

-Crê-se que este cocktail tenha sido criado em 1850 por um senhor cujo apelido seria Collins. Para aumentar o seu sustento, Collins terá arranjado um part-time num bar do outro lado da rua do seu emprego diurno. Numa visita dos seus amigos ao bar estes ter-lhe-ão pedido para misturar algo menos forte que o whisky puro, o que originou este fantástico cocktail.

Beefeater gin, sumo de limão e açúcar vigorosamente batidos adicionados com água gaseificada

*-Many believe that this cocktail was created in 1850 by a gentleman named Collins who, in order to increase his income, attained a part-time job in a bar across the street from his day job. One day during a visit from his friends to the bar, he was asked to mix something weaker than their usual pure whiskey; his solution gave origin to this fantastic cocktail.*

*Beefeater gin, lemon juice and sugar all vigorously mixed and filled with sparkling water*

#### **Manhattan**

-Criado no ano de 1874 em Nova Iorque no Clube Manhattan, na festa do político Samuel J. Tilden a pedido da mãe de Winston Churchill, a Sr.<sup>a</sup> Randolph Churchill.

Whisky canadiano e vermute tinto aromatizados com angostura bitters, servido num magnífico copo martini

*-Created in 1874 in New York during the politician Samuel J. Tilden's party at the Manhattan Club, upon the request of Sir Winston Churchill's mother, Lady Randolph Churchill.*

*Canadian whisky and sweet vermouth perfumed with angostura bitters, served in a magnificent martini glass.*

#### **Planter's punch**

-Uma das bebidas mais populares no Século XIX, originária da Índia. Naquele tempo era preparada em jarros e consumida em canecas. Supostamente a palavra punch provém de um dialecto local Indiano que significa "cinco", e que corresponde aos cinco ingredientes básicos com que é preparada.

Uma boa dose de Havana 7, sumo de laranja, ananás, lima e grenadine

*-One of the most popular drinks in the 19th century, a time that was predominately dominated by jugs and mugs. Interestingly its origins are found within India. The word punch itself comes from a local dialect, and literally means "five", representing the five basic ingredients.*

*A large measure of Havana 7, fresh orange juice, pineapple, lime Juice, and a dash of grenadine.*

## 1900 – 1920

### Old fashioned

-Criado em 1900 no Clube Pendennis em Louisville, pelo barman David Embury.

Cubo de Açúcar embebido em angostura bitters, whiskey four roses, decorado com uma casca de laranja e servido num copo on-the-rocks.

*-Created in 1900 at the Pendennis Club in Louisville, Kentucky by the bartender David Embury.*

*A Sugar cube soaked in angostura bitters, four roses whiskey, garnished with an orange peel and served on the rocks.*

### Dry martini

-Estamos em 1911, no Hotel Knickerbocker em Nova Iorque. O chefe de bar, de seu nome Martini di Arma di Taggia, sugere-nos uma bebida. Reparámos que mistura gin de Londres e vermute seco no copo misturador e mexe, não mais que 30 segundos, explicando-nos que mais tempo irá aguar a bebida.

Este é o perfeito Dry martini.

*-At the Knickerbocker Hotel, in New York, the head bartender in 1911 was named Martini di Arma di Taggia, imagine him suggesting a drink. Then we notice how he places London dry gin and dry vermouth in a mixer cup and stirs no more than 30 seconds, explaining that the continuation would dilute the drink.*

*This is the perfect Dry martini.*

### Papa double daiquiri/ Hemmingway daiquiri

-Este cocktail foi criado em 1912 pelo barman cubano Constantino Ribalaigua Vert do “EL Floridita” de Havana, em honra do vencedor do Prémio Nobel, Ernest Hemmingway, o seu melhor cliente. Ainda hoje se pode encontrar no balcão do bar um banco com uma estátua de bronze de Hemmingway.

Dupla medida de rum Havana Club, agitada com licor maraschino, sumo de lima natural e um toque de sumo de toranja.

*-This cocktail was created in 1912 by the Cuban bartender Constantino Ribalaigua Vert of Havana's "El Floridita" in the honor of the Nobel Prize winning author Ernest Hemmingway, his best customer. Today we can still find a bronze statue of Hemmingway sitting on a stool at the bar.*

*A double measure of Havana Club rum, shaken with maraschino liquor, fresh lime juice and a dash of grapefruit juice.*

## 1920– 1938

### Sidecar

-Criado por Harry Mc Halone barman no Harry's bar de Paris. Dedicado a um capitão que costumava entrar no bar com motorista num side-car.

Cognac, cointreau e sumo de limão agitados e servidos no copo de martini

*-Created by Harry Mc Halone, bartender at the Harry's bar in Paris, honoring a captain who usually entered the bar with his driver, in a sidecar.*

*Cognac, cointreau and lemon juice all shaken and served in a martini glass.*

## Modern day classics

-Tentámos dar um pequeno twist e criar cocktails mais apelativos aos nossos dias, respeitando sempre as receitas originais.

*-We've tried to give a new twist to all the original recipes, making the cocktails more appealing to our modern days, while always respecting the original recipes.*

### Bloody mary

-Uma combinação de vodka Wiborowa especial, especiarias, sumo de limão e sumo de tomate

*-A combination of Wiborowa vodka with herbs, lemon and tomato juice*

### Caipirinha

-Lima, açúcar branco e o verdadeiro sabor do Brasil, cachaça

*-The true flavour of Brazil served with cachaça, fresh lime, and white sugar*

### Cosmopolitan.

-Vodka citron, cointreau, sumo de lima e um toque de sumo de arando, apenas para dar uma cor rosada ao cocktail.

*-Citrus vodka, cointreau, lime juice and a dash of cranberry juice, what gives the cocktail its traditional pink colour.*

### Long Island ice tea

-Beefeater, Wyborowa, Havana Club, Triple Sec, sumo de limão tudo batido vigorosamente no shaker e um toque de Coca-Cola

*-Beefeater gin, Wyborowa vodka, Havana Club rum, Triple Sec, lemon juice all mixed and served within a long drink glass with a hint of Coca-cola*

### Singapore sling

-Beefeater, Sumo de limão, ginger ale e no topo um toque de Benedictine

*-Beefeater gin, lemon juice, ginger ale and a Benedictine float.*

### Mojito

-Lima macerada com açúcar branco, hortelã fresca e uma boa dose de rum Havana Club no final aromatizado com angostura bitters.

*-Lime muddled with caster sugar, fresh mint and a large measure of Havana Club rum complemented with a dash of angostura bitters.*

### Margarita

-Tequila, cointreau e sumo de lima natural.

*-Tequila, cointreau and fresh lime juice.*

## Os favoritos de Monte Santo/Monte Santo favourites

### MARTINI

#### Makitini

-Maracujá, aromatizado com açúcar de baunilha, sumo de limão, Passoã e vodka de baunilha bem mexidos, duplamente filtrados para uma taça de martini.

*-Passion fruit, perfumed with home made vanilla sugar, lemon juice, Passoã and vanilla vodka all well shaken and double strained into a martini glass.*

### **Pumpkin bash**

-Uma mistura estrondosa de compota de abóbora, açúcar de canela, Galliano e Wyborowa.

*-A splendid mixture of pumpkin jam, with homemade cinnamon sugar, Galliano and Wyborowa vodka.*

### **Little Havana**

-Sumo de laranja fresco, açúcar de baunilha, adicionados com rum cubano Havana 7 e Cointreau.

*-Fresh orange juice, vanilla sugar, with Havana 7 cuban rum and a hint of Cointreau.*

### **Pepper tiny**

-Ananás fresco macerado com pimenta preta, rum envelhecido e sumo de lima.

*-Fresh pineapple muddled with black pepper, old rum and lime juice.*

## **LONGS**

### **Strawberry statement**

-Manjeriço fresco e morangos macerados com uma boa dose de rum Havana Club, preenchido com sumo de laranja.

*-Fresh basil and strawberries muddled with a generous amount of Havana Club rum, stirred and topped up with orange juice.*

### **Love me or leave me**

-Maçã e pepino macerados com açúcar, sumo de lima e beefeater, preenchidos com sumo de maçã.

*-Fresh apple and cucumber mixed with sugar, lime juice and Beefeater gin, topped off with apple juice.*

### **Foxy lady**

-Melancia e malagueta balançados com Havana Club e sumo de lima.

Fresco e ligeiramente picante

*.-Watermelon and hot peppers balanced with Havana Club rum and lime juice*

*Refreshing, while slightly spicy*

### **Devil rose**

-Morangos macerados, balançados com Whisky Four Roses e Benedictine, regados com Seven Up.

*-Muddled strawberries, balanced with Four Roses Whiskey and Benedictine, topped off with Seven Up.*

## **CHAMPAGNE**

### **Berry night**

-Uma mistura de frutos silvestres e um pouco de vodka Wyborowa e regada com champanhe.

*-Wild berries shaken with a dash of Wyborowa vodka, topped up with champagne.*

### **Chilly royal**

-Malagueta macerada com ananás e Wyborowa, regadas com champagne.

*-Champagne over hot peppers muddled with pineapple and Wyborowa Vodka.*

## QUENTES E DELICIOSOS/WARM DELIGHTS

### Irish coffee

-Café, whiskey Jameson, açúcar e natas frescas.

*-Coffee with Jameson whiskey, sugar and fresh cream.*

### Green and strong

-Chá verde e menta, camuflados por uma fatia de limão e cognac.

*-Green and mint tea, hidden by a slice of lemon and a hint of cognac.*

### Sweetest thing

-Uma casca de laranja, canela e cravinho, adicionados de Havana 7 e água quente.

*.-An orange peel, cinnamon, and cloves infused with Havana 7 rum and hot water.*

### Jamaican coffee

-Quando pensarmos na jamaica, lembramo-nos logo dos seus cafés e dos seus rums. Café fresco, aromatizado com licor Tia Maria e intensificado com Havana Club e natas frescas.

*-Thinking in jamaica, reminds us of their coffees and rums. This freshly brewed coffee is lightly perfumed with Tia Maria liquor, Havana Club rum, and topped with fresh cream.*

## SEM ÁLCOOL/NON ALCOHOLICS

### Passion cove

-Maracujá e açúcar de baunilha, agitados e regados com sumo de maracujá.

*-Passion fruit stirred with vanilla sugar and topped with passion fruit juice.*

### Yellow brick road

-Ananás fresco e morangos macerados com hortelã e sumo de abacaxi.

*-Fresh pineapple and strawberries muddled with spearmint and topped with pineapple juice.*

### Strawberry bite

-Morangos frescos e manjeriço, servidos num copo longo com Seven Up.

*-Fresh strawberries and basil, served in a long drink glass, and topped with Seven Up.*

### Silly apple

-Compota de maçã e canela, regada com sumo de maçãs.

*-Apple juice poured over apple jam and cinnamon.*

## APERITIVOS & BITTERS/APERITIFS & BITTERS

(servidos na medida de 4cl/All served in 4cl)

-Martini

-Dubonnet

-Campari

-Pernod

-Ricard

-Fernet Branca

-Jagermeister

-Pimms

## VINHOS DO PORTO E VINHOS GENEROSOS/PORT AND WORTIFIED WINES

-Servidos na medida de 5cl/All served in 5cl

### VINHO DO PORTO/PORT WINES

-Copo / By the Glass

- Porto GRAHAM'S T
- Porto GRAHAM'S LACRIMA
- Porto GRAHAM'S Tawny
- Porto GRAHAM'S Ruby

### CATEGORIAS ESPECIAIS/SPECIAL CATEGORIES

#### **Colheita/Dated Port** (Copo / By the Glass)

- Porto GRAHAM'S 10 ANOS
- Porto GRAHAM'S 20 ANOS

#### **L.B.V. (late bottled vintage)** (Copo / By the Glass)

- Porto GRAHAM'S.

#### **Vintage** (Garrafa / The Bottle)

- Porto Casa Stª Eufémia 1999 Vintage

#### **Vinho licoroso da Madeira/Madeira wine** (Copo / By the Glass)

- Blandy's 5y Sercial
- Blandy's 5y Malvasia

#### **Moscatéis do Douro e de Setúbal/Moscatel wine** (Copo / By the Glass)

- Moscatel Roxo 20 Years José Maria da Fonseca

#### **Vinho de Jerez /Sherry wine** (Copo / By the Glass)

- Tio Pepe

### **VODKA** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

-A primeira referência à Vodka data de 1405 na Polónia. Apesar do seu nome originar da palavra russa “voda” que quer dizer “pequena água”, esta era utilizada no Século XVI para fins medicinais. Sabe-se que a vodka naquela época era feita com o produto de maior produção naquele ano, o mais comum, era a batata.

*-While vodka can be produced anywhere in the world, its origins date back to Poland in 1405, where it was named after the Russian word “voda”, meaning small water. It's main purpose within the 16th century was medicinal use. Throughout this period vodka was produced from the relatively common potatoes.*

- Wyborowa (Polaca/Polish)
- Grey Goose (Francesa/French)
- Belvedere (Polaca/Polish)
- Stolichnaya Elite (Russa/Russian)

#### **Vodkas aromatizada/Flavoured vodkas**

- Smirnoff Twist Citrus
- Smirnoff Twist Vanilla

## **GIN** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

-Gregos e Romanos destilavam bagas de zimbro para fins medicinais; monges Italianos do Século XI, juntavam zimbro a bebidas espirituosas destiladas a partir de vinho e os Europeus combateram a peste negra em 1300, bebendo elixires de zimbro.

Quando, no Século XV destiladores dos Países Baixos transformaram grãos de cereais em álcool e Dr. Sylvius os combinou com zimbro, acreditou-se que se tinha encontrado a cura para as queixas de gota, lumbago e rins, sob a forma de “jenever”, que por volta do século XVI se tornou na bebida nacional da Holanda.

*-Greeks and Romans distilled juniper berries for medicinal purposes, Italian monks in the 11th century added these berries to spirits distilled from wine and the Europeans fought the bubonic plague in the 1300s, by drinking juniper elixirs.*

*When, in the 15th century distillers of the “Low Countries began turning cereal grains into alcohol and Dr. Sylvius combined them with juniper, it was believed that the cure for the kidneys, gout and lumbago pains had been found in the form of “jenever”. By the 16th century this had become Holland’s national drink.*

-Bombay Sapphire

-Beefeater

-Tanqueray

-Hendrix

## **RUNS E CACHAÇAS** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

-Cerca do XVII, colonos Britânicos cultivavam cana-de-açúcar como base da sua economia e o crescimento de plantações nas Índias Orientais, dando lugar ao desenvolvimento da indústria do rum.

*-Back to the 17th century, British settlers cultivated sugar cane as the main base of their economy, which development of plantations in the West Indies, give place to rum’s industry.*

-Havana Club

-Havana 7

-Captain Morgan Spiced Gold

-Pampero

-Mathusalem 15

-Sagatiba Pura

-Sagatiba Velha

## **TEQUILA** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

-Tequila é uma bebida espirituosa resultante da destilação do “agave”, um lírio semelhante a um aloé. O agave é colhido e depois cozido a vapor.

*-Tequila is a spirit that results from the distillation of “pulque”, the fermented juice of the blue agave, a lily similar to an aloe. The pulque are carefully harvested, and cooked in steam.*

-José Cuervo Gold

-Olmeca Bianco

## **AGUARDENTES BAGACEIRAS PORTUGUESAS E ITALIANAS/PORTUGUESE AND ITALIAN GRAPPA**

(Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

-Aldeia Velha

-Grappa Amor Dua Fine Bianca

### **Aguardentes de Frutos / Old Portuguese brandy** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

- CRF Reserva
- Antiquíssima
- Adega velha

### **Aguardentes vínicas velhas Portuguesas / Fruit eaux de vie** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

- Medronho Castelo de Silves
- Poire William
- Framboise
- Calvados
- Mirabelle

### **COGNAC AND ARMAGNAC** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

-O nome brandy vem do holandês “Brandywine”, que significa, “vinho queimado”. Rapidamente foi descoberto que este vinho queimado tomava outro gosto nos cascos de carvalho durante o processo de transporte. Começou então, o envelhecimento e a produção maciça do produto. A uva “ugni blanc” usada na produção de cognac envolve-se na região de Cognac, que deu o nome ao produto.

*-Brandy is a distilled wine whose name comes from the Dutch word “Brandywine”, meaning “burnt wine”. During its transportation to various places around the world, the spirit’s unique aging characteristics and ability to absorb various flavors from oak barrels were discovered. The “ugni blanc” grape used in the cognac production, grows within the Cognac region, giving the exquisite drink its name.*

- Armagnac Castarede V.S.
- Armagnac Castarede V.S.O.P.
- Cognac Courvoisier V. S.
- Cognac Hennessy Fine
- Cognac Hennessy XO

### **WHISKIES**(Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

-O termo “whisky” deriva originalmente do Gaélico “uisge beatha” ou “usquebaugh”, que significa “água da vida”. Acredita-se que o whisky já se produzia na Escócia muito antes de 1400. Em meados de 1700, aquando do Acto da União com a Inglaterra, a produção de whisky foi efectuada clandestinamente, particularmente para as ilhas e terras altas, de modo a escapar aos elevados valores fiscais.

*-The term “whisky” derives from the Gaelic “uisge beatha” or “usquebaugh”, meaning “water of life”. It is widely believed that whisky was produced in Scotland long before the 1400s. However, at the time of the Act of Union with England, in 1707, whisky production was effectively driven underground particularly for the islands and the highlands to avoid excessive levels of taxation.*

#### **Blended scotch**

- J.B
- Famous Grouse
- Ballantines
- Johnny Walker Red Label

#### **Old blended scotch**

- Johnny Walker Black Label 12 y.o
- Chivas Regal 12 y.o
- J & B 15 y.o
- Johnny Walker Blue Label

### **Whiskies de malte/Pure malt Scotch whiskies**

- Cardhu
- Talisker 12 y.o
- GlenRothes Select Reserve
- Royal Lochnagar 12 y.o
- Glen Elgin12 y.o
- Glenkinchie 12 y.o
- Clynelish 12 y.o
- Caol Ila 16 y.o

### **Whiskey Irlandês/Irish whiskey**

- Jameson
- Bushmills
- Black Bush
- Bushmills 10
- Bushmills 16

### **Bourbon, Tennessee, Canadian whiskey**

- Jameson
- Bushmills
- Black Bush
- Bushmills 10
- Bushmills 16

### **Bourbon, Tennessee, Canadian whiskey** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

-O bourbon foi inventado nos EUA em 1700 e nasceu quando imigrantes Britânicos pretenderam fazer uma bebida para recordarem a sua terra. Não conseguindo encontrar a sua querida cevada, viraram-se para o milho que crescia por todo o lado. Desta forma começaram a produzir o whisky que os cidadãos de Kentucky exportavam, nos finais de 1700, através dos rios Mississípi e Ohio para Nova Orleães o porto mais próximo.

*-Bourbon was invented in the US in the 1700s and was produced when British immigrants intended to make a spirit that reminded them of their homeland; not being able to find their beloved barley they turned to corn, and successfully produced whiskey. Kentuckians soon there after shipped this superb drink down the Mississippi and Ohio rivers to New Orleans, the closest port.*

- Jim Beam
- Jack Daniel's Single Barrel
- Four Roses
- Canadian Club

### **LICORES/LIQUEURS** (Servidos na medida de 4cl / all served in 4cl)

- Licor Beirão
- Southern Comfort
- Benedictine
- Cointreau
- Drambuie
- Frangélico
- Amaretto Disaronno
- Galliano
- Tia Maria
- Bailey's
- Passoa
- Lemoncello
- Sambuca

## **ESPUMANTE/SPARKLING WINE**

- Billecard Salmon
- Billecard Salmon Rose
- Billecard Salmon Blanc des Blanc
- Dom Perignon

## **SANGRIA**

- Jarro de sangria (1lt) /*Sangria Jar (1lt)*
- Jarro de Sangria de Champagne/*Champagne Sangria Jar*

## **CERVEJA/BEER**

### **Cerveja de pressão/Draught beer**

- Sagres 28cl
- Sagres 56cl
- Guinness 28cl
- Guinness 56cl

### **Garrafa nacional/Portuguese**

- Sagres 33cl

### **Garrafa importada/Non alcoholic beer**

- Sagres 0 % 33cl

### **Cidras/Cider**

- Magners

## **SUMOS/JUICES**

- Sumos (laranja, ananás, maçã, pêssego, manga e tomate)30cl
- Juices (orange, pineapple, apple, peach, mango and tomato)30cl*

### **Sumos naturais/Fresh fruit juices**

- Sumos (laranja, limão, toranja e ananás) 30cl
- Juices (orange, lemon, grapefruit and pineapple) 30cl*

## **BATIDOS & SMOOTHIES/MILK SHAKES & SMOOTHIES**

- Batidos (morango, banana, manga, chocolate, moka) 30cl
- Milk Shake (strawberry, mango, vanilla, chocolate, and mocha 30cl*

- Smoothies (morango, manga, ananás) 30cl
- Smoothies (strawberry, banana, mango, and pineapple) 30cl*

## **REFRIGERANTES /SOFT DRINKS**

- Coca-Cola
- Coca-Cola Light
- Sprite
- Fanta
- Água Tônica/ Tonic water
- Ginger Ale
- Red Bull

## **ÁGUAS/WATERS**

- Billecard Salmon
- Billecard Salmon Rose
- Billecard Salmon Blanc des Blanc
- Dom Perignon

## **Água sem gás /Bottled water**

- Luso 25cl
- Luso 50cl
- Luso 1Lt
- Voss 33cl